



utiel-requena

NOTA DE PRENSA

Utiel-Requena elige cinco vinos representativos de la Denominación de Origen

- Las bodegas ganadoras de la cata a ciegas son [Sierra Norte](#) y [Dominio de la Vega](#)

Utiel 17/03/2015.- El Comité de Cata del Consejo Regulador de Utiel-Requena selecciona cinco de los ocho vinos que representarán a la Denominación de Origen durante 2015 en los actos de promoción. En este concurso de **cata a ciegas** se han valorado las cualidades de los vinos en las **categorías** blanco joven, rosado de Bobal, rosado no varietal de Bobal, tinto crianza y tinto reserva. Las bodegas ganadoras son [Sierra Norte](#) y [Dominio de la Vega](#).

Categoría	Marca del vino	Bodega
<i>Blanco joven</i>	Fuenteseca 2014	Sierra Norte
<i>Rosado de Bobal</i>	Añacal 2014	Dominio de la Vega
<i>Rosado (n-v)</i>	Fuenteseca 2014	Sierra Norte
<i>Tinto Crianza</i>	Cerro Bercial 2010	Sierra Norte
<i>Tinto Reserva</i>	Cerro Bercial 2008	Sierra Norte

En la categoría **blanco joven**, el vino seleccionado ha sido **Fuenteseca 2014, ecológico** y elaborado en un **80% con Macabeo**, de vendimia nocturna la tercera semana de septiembre, y en un **20%** con **Sauvignon Blanc**, de vendimia nocturna la segunda semana de septiembre. En cata, es un vino **amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio**. En nariz, aparecen aromas de **flor blanca, fruta tropical**, piel de albaricoque e hinojo, muy complejo y elegante. Es fresco en boca, amplio, untuoso, sabroso, con excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.

Rosados de Bobal: frutas rojas

El rosado **100% Bobal** más sobresaliente ha sido el **Añacal 2014**, de la bodega **Dominio de la Vega**. Los viñedos de los que se extraen las uvas para elaborar este vino están a 750 metros de altitud. La vendimia ha sido manual y nocturna, a mediados de septiembre. En cata, su color es **rosa fresa** con tonalidades violetas. Los aromas son intensos a fruta roja (fresa y **frambuesa**). Y en boca es un vino de recuerdos **afrutados y refrescante acidez**.

En la categoría de rosado no-varietal de Bobal ha ganado la cata el **Fuenteseca rosado 2014**, compuesto por un **80% de Bobal** y un **20%** de **Cabernet Sauvignon**. Es un vino ecológico de color **rojo cereza brillante** con tonos violáceos; de aroma intenso, frutos rojos, **cereza y fresa** con un fondo

#DOUtielRequena #VinosUtielRequena

comunicacion@utielrequena.org Tel. 636285194



utiel-requena

especiado del hollejo. Finalmente, tiene cuerpo, **potencia, frescura**, sobriedad, franqueza y elegancia.

Crianza y reserva: sabrosos y largos

Los vinos elegidos en las categorías de crianza y reserva son **Cerro Bercial 2010 y 2008**, respectivamente, ambos de **Sierra Norte**. El **crianza (57% Tempranillo y 43% Bobal)**, pasó por una fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y americano para la Tempranillo, con envejecimiento de ocho meses. Además, la permanencia en botella fue de 14 meses. En cata, su color es **denso en capa y brillante con tonos granates y reflejos bermellón**. Tiene una nariz elegante y compleja, intensa con notas especiadas minerales y con sutil carácter frutal, muy integrado. Es de paso estructurado en boca, aterciopelado y persistente. Es complejo en el retrogusto, **balsámico** y largo.

En cuanto al **reserva**, el **Cerro Bercial 2008 (Tempranillo 65%, Bobal 20% y Cabernet 15%)** también ha pasado por maloláctica en barrica nueva de roble francés y americano, con posteriores trasiegos a barrica de segundo año de roble francés para la Bobal y Cabernet, y a barrica de segundo y tercer año de roble francés y americano para la Tempranillo. Su tono es **rojo picota brillante** y muy cubierto. De **sugestivo aroma** y rico en matices, huele a fruta madura, regaliz y monte bajo. En boca es sabroso, amplio, estructurado y con equilibrio, además de poseer un final largo.

Concurso de vinos DO Utiel-Requena

“El Consejo agradece la participación en el concurso de una quincena de bodegas”, comenta el presidente de la DO Utiel-Requena, José Luis Robredo. Añade que todas ellas “han demostrado una **altísima calidad**, que se ha podido ver en que las **puntuaciones generales** de los vinos inscritos y catados fueron **elevadas** y han quedado **muy ajustadas** en el resultado final”.

Desde 2007, el CRDO Utiel-Requena convoca un concurso para que las bodegas acogidas que lo deseen puedan presentar sus vinos en distintas categorías. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa este Consejo.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un Comité de Cata, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa. En **mayo** se celebrará la **elección de los vinos** seleccionados en las **tres categorías restantes: madurado en barrica blanco y tinto, y tinto joven de Bobal**.

#DOUtielRequena #VinosUtielRequena

comunicacion@utielrequena.org Tel. 636285194